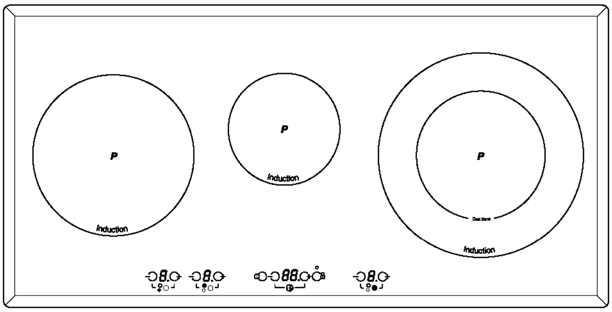
IH クッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

型番 IR 831



Teka

○ 必ずこの取扱説明書をお読みになってから、お使いください。
○ 保証書の「お買上げ日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめください。

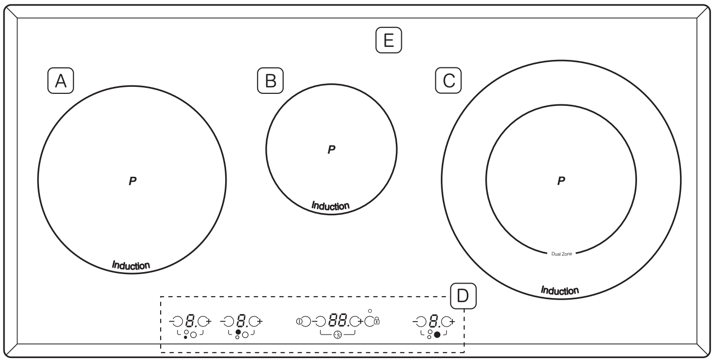


はじめに・・・

このたびはTEKAのIHクッキングヒーターをお買い求めいただき、まことにありがとうございます。
このIHクッキングヒーターはいろいろな機能や安全装置を備えています、お使いになる前に、これらの機能を十分に活用するためにこの説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用くださいますようお願いいたします。

この説明書には製品が故障と思われる時に、お客様がご自分でトラブルを解決するするための点検方法が書かれています。故障かな？と思われるときには、はじめにこの説明書の「故障かな？と思ったら」をご覧ください。
点検後も正常に作動しない場合には、そのままにして、お買い上げの販売店、または当社にご連絡ください。

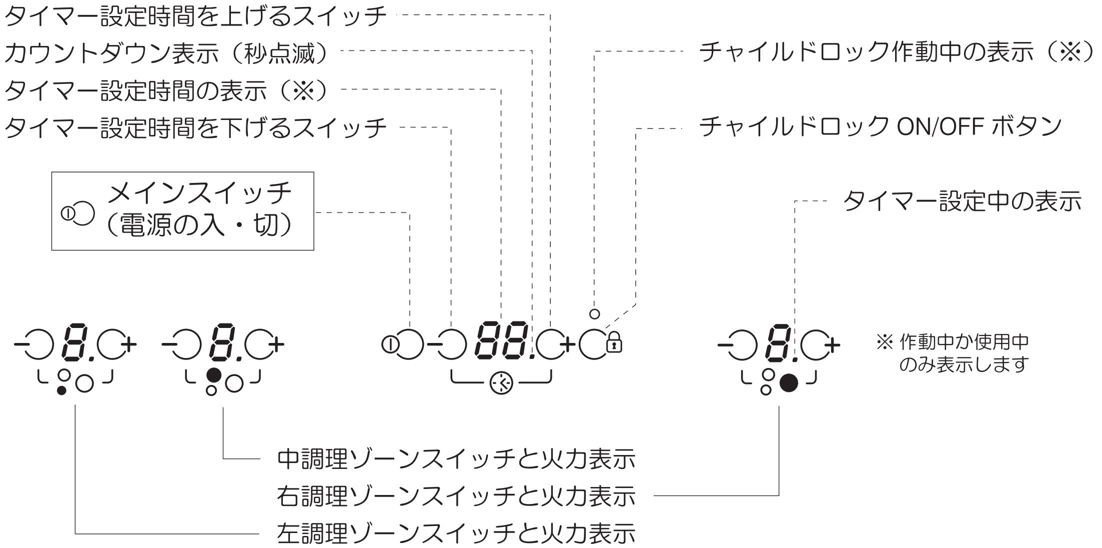
もくじ



A.　左調理ゾーン（直径 21 cm：14cm～24cmの鍋が適しています※）
B.　中調理ゾーン（直径 14.5 cm：12cm～20cmの鍋が適しています）
C.　右調理ゾーン（直径 17 cmと 27 cmのダブルゾーン※※
　　　　　　　　　　　　　：14cm～30cmの鍋が適しています）
D.　タッチ・コントロール・パネル
E.　セラミック・プレート

※　鍋底の直径。
※※ 鍋底の大きさに応じて調理ゾーンが17cmまたは27cmに自動的に切り替わります。

タッチ・コントロール・パネル（拡大図）



火力を下げるスイッチ（マイナス）
火力を上げるスイッチ（プラス）
火力表示、余熱表示、エラー表示など
調理ゾーンの位置をあらわします

タッチセンサースイッチ
または　または　または
○を指で軽く触れるとビープ音が鳴りスイッチが入ります

安全のために必ずお守りください

○ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

○絵表示について
ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」と「注意」に区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

⚠ 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される内容。

図記号の意味は次の通りです。

絵表示の例



△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警告

揚げ物調理中はそばを離れない



禁止

油が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 油の量は 500g（0.56L）未満では調理しない。
油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。
温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

⚠ 警告

禁止

分解・改造・修理はしない

異常動作をして火災・感電・けがの原因になります。

修理の場合はお買い求め先にご相談ください。

禁止

可燃物を近づけない

新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。
火災の原因になります。

禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがの原因になります。

使用後は電源を切る

火災の原因になります。
長期ご不在時はコンセントを抜いておいてください。

禁止

高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れない

高温のためやけどの原因になります、また、高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま使うと異常加熱や異常動作・感電の原因になります。
このような場合は、ただちに使用をやめ電源ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。

禁止

すき間にピンや針金など異物を入れない

感電・異常動作の原因になります。

水ぬれ禁止

水をかけない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になることがあります。
鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない。
油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がっていくと、油が飛び散って危険です）
調理中は顔を近づけない。

⚠ 注意

禁止	**缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは置かない** 破損したり赤熱して、けが・やけどの原因になることがあります。	禁止	**調理・湯沸かし以外の目的で使わない** 火災・やけどの原因になることがあります。
禁止	**鍋を不安定な状態にしない** トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因になることがあります。	接触禁止	**鍋本体や鍋の取っ手などの高温部に触れない** やけどの原因になることがあります。
禁止	**空だきしたり、加熱し過ぎない** 鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火をする原因。 また鍋のそり、変形、破損、トッププレートの破損の原因にもなることがあります。	接触禁止	**使用後しばらくは。トッププレートが熱くなっているため手を触れない** やけどの原因になることがあります。 特に鍋を降ろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。
禁止	**金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッププレート上に置かない** 熱くなった鍋に触れて金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。	禁止	**他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない** 温度制御装置が働かず異常動作し、火災の原因になることがあります。
禁止	**鍋などの下に紙などを敷いて調理をしない** 鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。	禁止	**油煙が多く出たら電源を切る** 油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります。
禁止	**火気を近づけない** 感電・漏電の原因になることがあります。	禁止	**IHヒーター下部のフロアキャビネットに手入れ用具や引火性のものを収納しない** 火災の原因になることがあります。 食品や調味料も入れないで下さい。

安全機能について

□ 高温注意表示
トッププレートが熱い間は高温注意を *H* の表示でお知らせします。
全ての調理ゾーンで高温注意表示をしますので、どの調理ゾーンが熱いかがわかります。

□ 鍋無し自動停止機能
鍋を置かなかったり、運転中に外したりすると即時に加熱を中止し、そのままにすると１０分で電源が切れます。

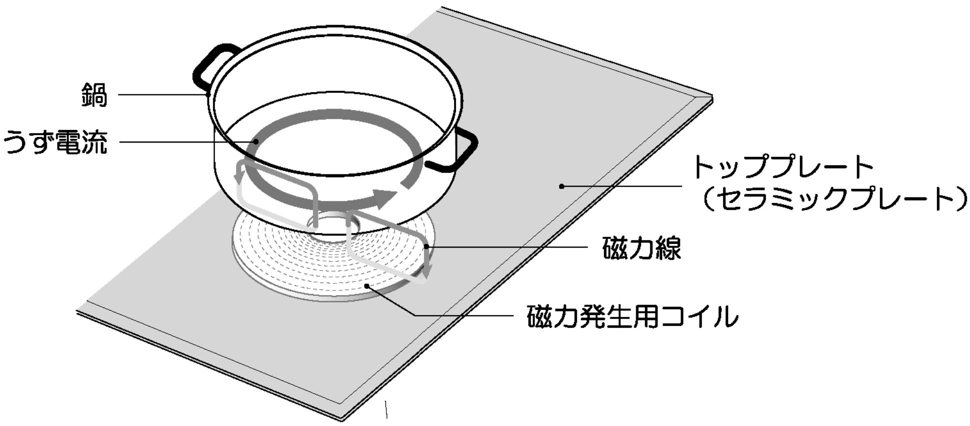
□ 切り忘れ防止自動停止機能
切り忘れても最終操作後から1時間30分から6時間（火力のレベルで変わります）が過ぎると自動的に電源が切れます。

□ 温度過昇防止機能
炒め料理や空焚きなどにより鍋底が高温になった場合、自動で段階的に火力を下げ、異常温度では加熱を停止します。

□ チャイルド・ロック機能
ボタンの操作ですべての調理ゾーンのご使用ができなくなります。小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

IH（電磁誘導加熱）のしくみ

イメージ図
実際には磁力発生コイルは表面から見えません。また、実際の磁力線の方向や、うず電流の流れる方向はたえず異なります。



IH（電磁誘導加熱）のしくみ
「IH」とは電磁誘導加熱のこと。セラミック・プレートの下にある磁力発生用コイルに電気を流すと、磁力線が発生し、その磁力線が鍋を通るときに鍋底にうず電流が流れます。
このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり、鍋自体が発熱します。

ご使用の前に

お願い

● 鍋底が薄いもの、そっているものは、強火で予熱をすると赤熱する場合があります。

● アルミ箔製の簡易なフライパンの中にトウモロコシなどの入ったインスタント・ポッポコーンなどを調理すると、振動・移動したりアルミ箔が破裂して中のバターが飛び散り火傷をすることがありますのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。

● アルミ箔製の容器に入ったインスタント煮込みうどんなどを調理すると、振動・移動し大変危険ですのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。

● 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。放置するとトッププレートが変色することがあります。
※酸の強い食品・・・ジャム、レモンやライムの汁、梅を使った食品。

お知らせ

● 使いはじめにトッププレートの下にある加熱コイルから臭いが出ることがありますが、異常ではありません。その場合は、各調理ゾーンに水を満たした鍋を置き、30分ほど加熱してください。臭いはなくなります。

● 鍋底面やトッププレート面に水や油が付着したままお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。

IHで調理中に
・鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音が出ることがあります。
その場合は、鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
小さな鍋の場合、音は止まらないことがあります。
・スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。
・パワー機能（12ページ）をご使用できる時間は約10分間です。
経過後は自動的に通常の最大出力 "9" の火力になります。
再度パワー機能をご使用になる場合は、スイッチを入れ直してください。

● 調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために、冷却ファンが作動します。ファンは内部が冷却すると停止します。

● お使いの鍋などが電磁調理器に適さない、または鍋底の直径がそれぞれの調理ゾーンに適した鍋より小さい場合は、火力表示が点滅します。
それぞれの調理ゾーンに適した鍋の大きさは2ページを参照して下さい。

使える鍋について

IHで使える鍋

● 鍋肌（底から側面にかけての縁部分）や側面に磁石がつく鍋

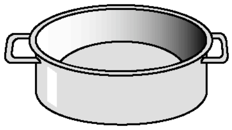
● 鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー

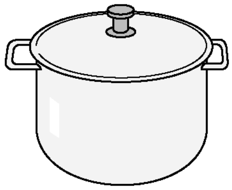
● ステンレス
磁石につくもの（有磁性/18-0）は通常ご使用できます。
磁石につきにくいもの（弱磁性/18-8や鉄溶射加工品）や、
鍋底が厚いものはご使用できない場合があります。

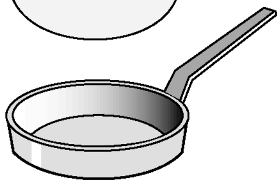
● クラッド鍋（多層鍋）
間に鉄やアルミを挟んでいるもので底がステンレスのもの。
（鍋底に磁石がつくもの）

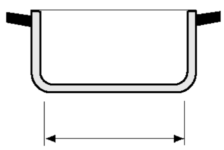
● 底が平らで、鍋底の直径が12cm〜30cmの鍋
・12cm未満の鍋でもご使用できるものがありますが、
振動したり移動することがありおすすめできません。
・底の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。
低めの火力でご使用ください。

● テカではフジノス社製エレックマスターライトシリーズの鍋やフライパンをお薦めしていますが、フジノス社のIH対応鍋は全てご使用いただけます。









底の直径12〜30cm

IHで使えない鍋

● 耐熱ガラス、陶磁器（土鍋など）

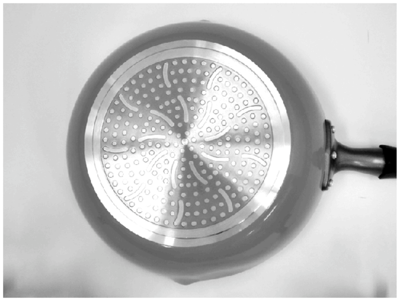
● 銅・アルミなど鍋底に磁石がつかない鍋

● 鍋底の直径が12cm未満のもの
※調理ゾーンの大きさによって変わります。

● 底の丸いもの（中華鍋など）

● 底に３mm以上のソリや脚が付いているもの
※底面がトッププレートに密着しない鍋や底中心部にくぼみのある鍋は安全装置が正常に働かない場合がありますのでご使用はおひかえください。

● 鍋底に磁石がつく鍋であっても、鍋底の材質や構造によっては大きな調理ゾーンでは作動しないことがあります。
※右写真のように本体がアルミ合金で底面を"IH対応用に加工したものは小さい調理ゾーン以外はご使用できません。



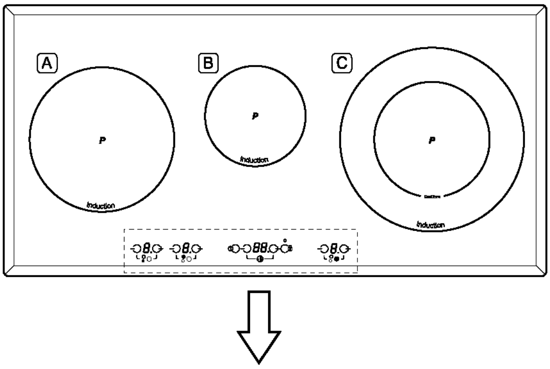
底にステンレス板を貼ったもの



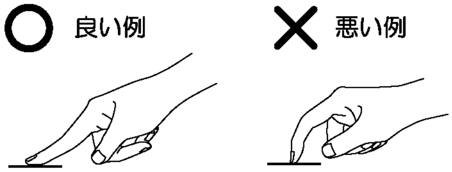
底面を鉄溶射加工したもの

スイッチの入切

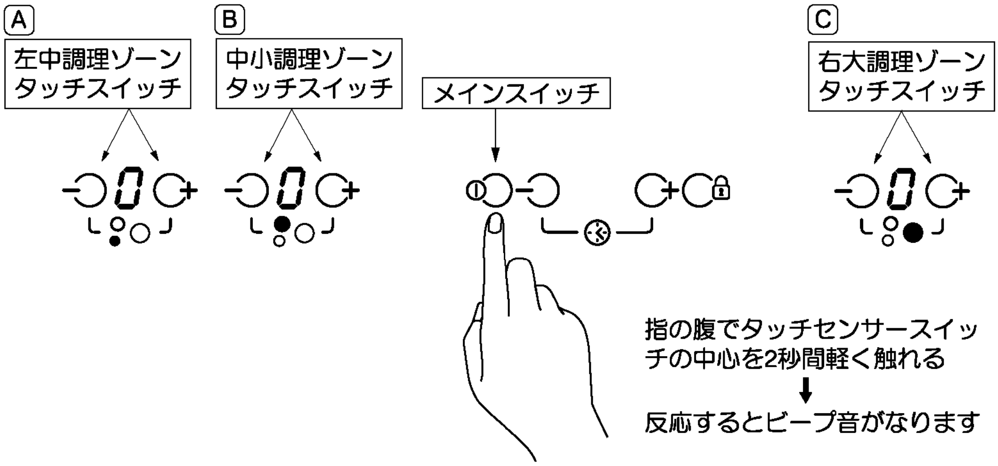
このIHクッキングヒーターには便利な機能が沢山備わっています。この説明書を最後までお読みいただき、機能の操作方法と特性を覚えていただいたうえ、正しくご使用下さいますようお願いいたします。



センサースイッチの触れかた



スイッチはガラス面の下から出る赤外線の反射を応用していますので、指先や指の腹で軽く触れた場合はスイッチが入らない場合があります。



① 調理ゾーンに鍋を置く。

↓

② メインスイッチ に2秒間触れる。（安全のため反応を遅らせてあります）
→ ビープ音とともに 0 が3ケ所表示されます。

↓

③ 各調理ゾーンに対応するスイッチ − または + に触れる。
→ − に触れたときは最大火力 "9" になります。
→ + に触れたときは最小火力 "1" になります。
→ − に触れてから + に触れるとパワー火力 "P" になります。

↓

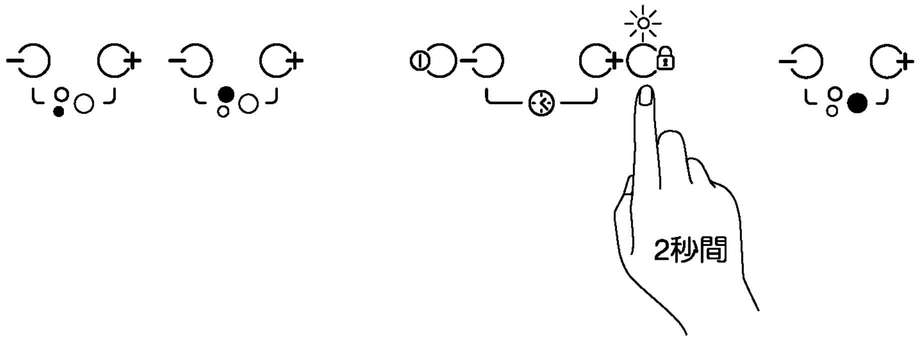
④ マイナス − またはプラススイッチ + に触れて火力調整。
調理が終わったら、

↓

⑤ 対応する調理ゾーンの − と + を同時に触れて火力を 0 にする。
または、メインスイッチ に触れて電源を OFF にする。
この場合は全ての調理ゾーンが切れますのでご注意下さい。

チャイルドロック

お手入れ時などに誤ってスイッチが入るのを防止することができ、小さなお小さまのための安全機能にもなります。



● チャイルドロックをセットする

1. チャイルドロックスイッチ に 2 秒間触れる。

2. ビープ音とともにスイッチマークの奥にLEDランプが点灯し、チャイルドロックがセットされます。

※　ご注意

調理中もロックのセットができます。調理中にセットをするとメインスイッチ以外のスイッチ操作ができなくなりますのでご注意下さい。

● チャイルドロックを解除する

1. チャイルドロックスイッチ に 2 秒間触れる。

2. ビープ音とともにスイッチマークの奥のLEDランプが消え、チャイルドロックが解除されます。

火力設定のめやす・高温注意表示

- この機器には鍋の素材を検知する機能が備わっています。
  調理ゾーンに鍋をのせてスイッチを入れても適さない鍋の場合は火力表示部が点滅し、加熱を行いません。そのまま3分後には表示も消えます。
- 同じ火力設定であっても鍋の大きさや素材によって加熱時間が異なります。
- お湯が沸騰するまでは強めの火力で、沸騰したら設定を低くして煮こぼれしないように注意して下さい。沸騰しすぎは栄養分を損ないます。
- 鍋底の大きさが調理ゾーンと同じか、少し大きめな鍋を使って下さい。
  小さめの鍋の場合は加熱が止まったり、火力が弱くなり調理に時間がかかります。
- 鍋には蓋をし、できるだけ少量の水で調理して下さい。
  電力の消費を節約できます。

火力のめやす

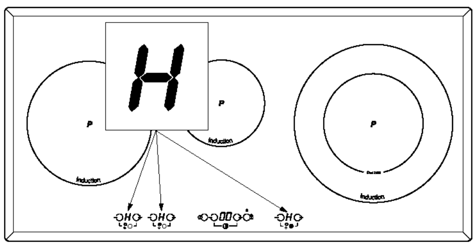
表示	火力設定	適した調理
P	ハイパワー	大量の湯沸かし、パスタ
8 9	強火で焼く	湯沸かし、揚げ物、野菜炒め
7 8	炒める、焼く	ステーキ
6 7	焼く	軽めのロースト
4 5	煮物	多量の煮込み、蒸し物
2 3	ことこと煮込み	少量煮込み
1 2	トロ火	保温
o	フォンデュ（超トロ火）	バター、チョコレート溶かし
0	OFF	加熱なし

高温注意表示

それぞれの調理ゾーンで調理後、鍋からの熱が表面のトッププレートに残ります。
熱は目に見えませんので余熱の警告として、充分に冷めるまで H で表示します。

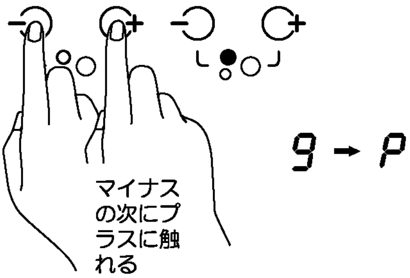
⚠ ご注意

余熱ランプが点灯している間はやけどの危険があります。特に小さなお子様にはお気をつけ下さい。



パワー機能（急速加熱機能）

この機能は通常の最大火力 を最大で10分間、さらに30%～40%火力を上げる機能で、大量の水を早く沸騰させたい場合に便利です。



●パワーモードを使う
パワーモードにしたい調理ゾーンのマイナススイッチ ⊖ に触れた後、すぐにプラススイッチ ⊕ に触れると表示が "P" に変わりパワーモードになります。

●パワーモードを切る
パワーモードで使用中の調理ゾーンのマイナススイッチ ⊖ に触れて表示を "9" または "8" 以下にします。

※ご注意
パワーモードでお使いいただけるのは最大10分ですが、連続してお使いいただいたり高温調理をされた場合は10分以内であっても自動的に "9" に戻ります。

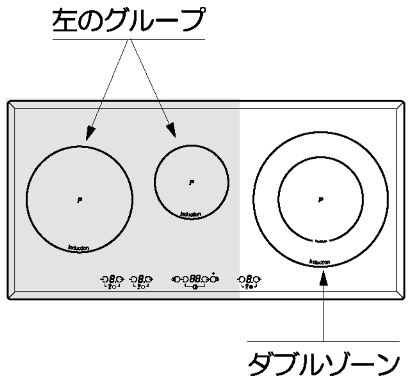
IR 831 は左の 2 つの調理ゾーン（下図）のグループと右のダブルゾーンとはそれぞれが独立した機構になっており、一つの機構で使える電力は最大2,900Wに制限されております。そのため、左グループでは 2 つの調理ゾーンの内のいずれか1つをパワーモードでお使いの時はもう片方の調理ゾーンは出力が自動的に小さく抑えられます。また、パワーモードの同時使用はできません。左のグループの内一つがパワーモードでご使用中であっても、右のダブルゾーンはグループが異なりますのでパワーモードでご使用できます。

ダブルゾーン

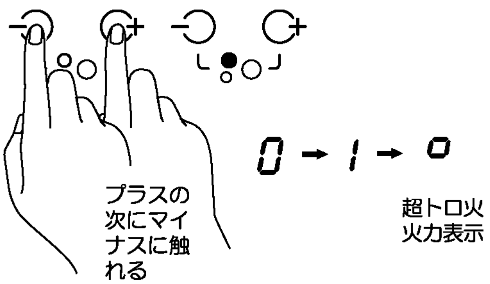
右の大きな調理ゾーンは内側が直径 18 cm、外側が直径 27 cmのダブルゾーンになっています。ご使用になる鍋底の大きさを検知し適切な加熱方法を自動的に選びますので14cmから30cmまでの鍋がご使用できます。

鍋底の直径が 約14 cm から 約20 cm の鍋は
→ 内側の加熱ゾーンだけで加熱します。

鍋底の直径が約 21 cm 以上の鍋は
→ 内側と外側のダブルで加熱し、火力も大きくなります。



超トロ火機能（フォンデュー機能）



超トロ火機能では通常の最低火力 "1" よりもさらに弱い火力（約40W～約90W）でバター、チーズ、チョコレートを湯煎しなくとも、焦げ付かない温度、35℃から50℃に保つことができます。

● 超トロ火機能を使う
超トロ火にしたい調理ゾーンのプラススイッチ 〇+ に触れた後、すぐにマイナススイッチ -〇 に触れると表示が 0 → 1 → o の順に変わり超トロ火になります。

● 超トロ火機能を切る
マイナススイッチに触れて表示を "0" またはプラススイッチに触れて "1" にします。

直径22cmのホーロー鍋に20℃、500ccの水を入れて超トロ火で1時間経過後、
ダブルゾーンでは　約50℃（直径20cm以下の鍋は　約40℃）
中調理ゾーンでは　約45℃
小調理ゾーンでは　約37℃　になりますので目安として下さい。
※ 上記温度は平均温度です。室温、水量、鍋の材質や大きさ、形によって変わります。
※ 通常の最低火力 "1" では上記温度よりそれぞれ約10℃高くなります。

自動電源オフ機能

トロ火調理などでうっかりスイッチを切り忘れた場合、安全のため一定時間後に電源をオフにする機能です。
オフになる時間は設定する火力によって右の表のように異なります。
電源がオフになっても調理ゾーンが熱い間は "H"（余熱表示）が表示されます。

火力レベル	連続使用可能時間
o または 1	8 時間
2	5 時間
3 または 4	4 時間
5 または 6	3 時間
7 または 8	2 時間
9	1 時間
P	10分

コントロールパネルカバー検知機能

コントロールパネル部が鍋や布、煮こぼれなどで10秒以上覆われてしまった場合、ビープ音とともに電源がオフになります。その状態では電源を再度オンにしても、安全のため自動的に電源はオフに戻ります。

コントロールパネル上の物を移動または拭き取ることでビープ音は止まりますが、そのままでも数分後にビープ音は止みます。

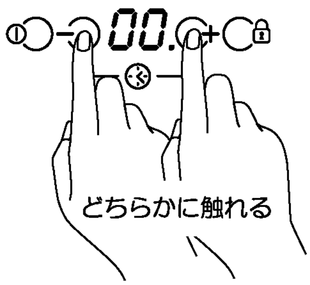
⚠ コンロの前から離れる際には必ず電源をオフにしてください。
コントロールパネル上には物を置かないようにいつも心がけてください。

このクッキングヒーターにはカウントダウンタイマーと電源オフタイマー（次ページ以降でご説明しています）の二つのタイマー機能が備わっています。

カウントダウンタイマー

この機能を使うとお好みの時間にアラームを鳴らすことができます。

※ タイマーを使っての自動調理の場合は電源オフタイマーをご利用下さい。



カウントダウンタイマーをセットする

① メインスイッチ に2秒間触れる。

↓

② 5 秒以内にタイマーマイナススイッチ またはタイマープラススイッチ に触れて下さい。ビープ音とともに時間表示部分に 00 が表示されます。

↓

③ マイナススイッチまたはプラススイッチでご希望の分時間を設定します。

➡ マイナススイッチに触れると 60 (分)から数字が減っていきます。
➡ プラススイッチに触れると 01 (分)から数字が増えていきます。

※ 時間設定中は他のスイッチに触れないようにして下さい、誤作動の原因になります。

↓

④ 3秒後に時間表示の右下のドットが点滅し、カウントダウンが開始します。
※ 数秒後には調理ゾーンの火力表示は消えます。

● カウントダウンが終了し、表示が 00 の点滅になりビープ音が鳴り続けます。このビープ音は45秒後、またはタイマーのプラスかマイナススイッチに触れると鳴り止みます。

● カウントダウンを途中でキャンセルしたい場合はマイナススイッチで時間を 00 にするかプラスとマイナススイッチを同時に触れてリセットして下さい。

● 調理中でもカウントダウンタイマーのセットができます。

電源オフタイマー

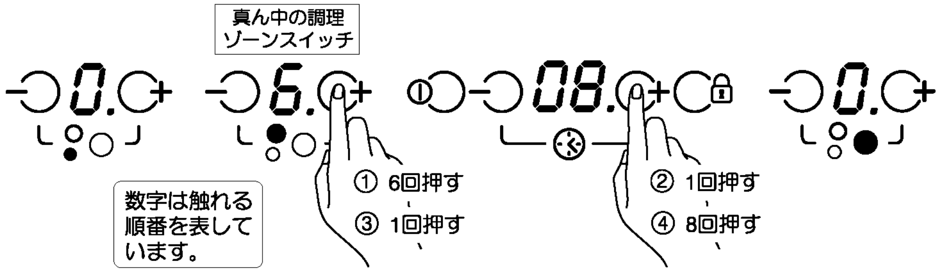
この機能を使うことで、お好みの時間で自動的に加熱を停止させることができます。

電源オフタイマーの設定

下記の手順で設定して下さい。

※ 下のイラストと手順では真ん中の調理ゾーンを使って火力を "6"、オフタイマー時間を 8 分にセットする例をご説明しています。

※ 5 秒以内で次の操作をしなければなりませんので、タッチスイッチの操作の順番（下のイラストでの ①～④ ）を覚えてください。



メインスイッチ に2秒間触れる。（安全のため反応を遅らせてあります）

↓

① 中調理ゾーンに対応するプラススイッチ に触れて火力を設定。

↓

② タイマーのプラススイッチ に触れると、
➡ タイマー時間表示部に 00 が表示され、
➡ 中調理ゾーンの火力表示部に t と火力表示 6 を交互に表示。

↓

③ 5 秒以内に、もう一度中調理ゾーンに対応するプラススイッチ に触れる。
➡ 中調理ゾーンの火力表示部で t. が点滅。("t" とドット）
➡ タイマー時間表示部で 00 が点滅。

↓

④ 5 秒以内に、タイマーのプラススイッチ またはマイナススイッチ に触れてタイマー時間の設定を開始して下さい。

※ 時間設定中は他のスイッチに触れないようにして下さい、 誤作動の原因になります。

- 3秒後に時間表示の右下のドットが点滅、調理ゾーンの火力表示部に火力表示と t. を交互に表示しながらカウントダウンを開始します。

- カウントダウンを途中でキャンセルしたい場合は、タイマースイッチのプラスとマイナススイッチを同時に触れて時間表示を " 00 " にしてください。

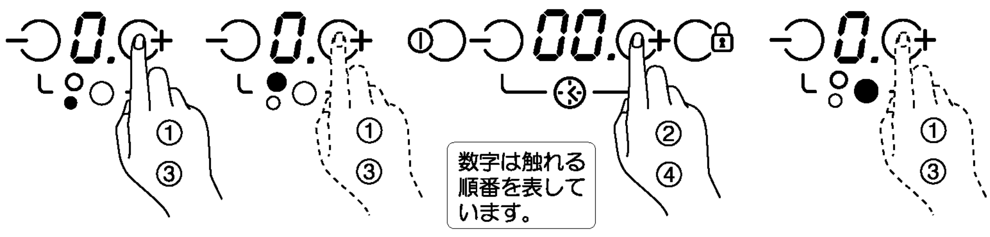
- 設定した時間が経過するとビープ音とともに加熱が停止します。 このビープ音は45秒後、またはタイマーのプラスかマイナススイッチに触れると鳴り止みます。

タイマー機能・調理ゾーンごとのタイマー設定

複数の加熱ゾーンのタイマー設定 / アラーム設定

タイマー設定は複数の加熱ゾーンにおいて同時に設定することも可能です。

設定の手順は前ページの一つの調理ゾーンの設定の繰り返しになります。



メインスイッチ ⏻ に2秒間触れる。

↓

① お使いになる調理ゾーンに対応するプラススイッチ ◯+ に触れて火力を設定。

↓

② タイマーのプラススイッチ ◯+ に触れると、
➡ タイマー時間表示部に 00 が表示され、
➡ 調理ゾーンの火力表示部に t (タイマーの "t") と火力表示を交互に表示。

↓

③ 5 秒以内に、もう一度調理ゾーンに対応するプラススイッチ ◯+ に触れる。
➡ 調理ゾーンの火力表示部で t. が点滅。("t" とドット)
➡ タイマー時間表示部で 00 が点滅。

↓

④ 5 秒以内に、タイマーのプラススイッチ ◯+ またはマイナススイッチ −◯ に触れてタイマー時間の設定を開始して下さい。
※ 時間設定中は他のスイッチに触れないようにして下さい、 誤作動の原因になります。

➡ 他の調理ゾーンのタイマーセットは再度 ①～④ を繰り返して下さい。

● 3秒後に時間表示の右下のドットが点滅、調理ゾーンの火力表示部に火力表示と t. を交互に表示しながらカウントダウンを開始します。

※ 複数の調理ゾーンでタイマー設定が起動している場合は、その中でもっとも残り時間の少ない調理ゾー ンの火力表示部で火力表示と t. を交互に表示し、その調理ゾーンの残り時間を表示します。

※ 他の調理ゾーンの残り時間を確認する場合はその調理ゾーンに対応するプラスまたはマイナススイッチに触れて下さい、数秒間残り時間を表示します。

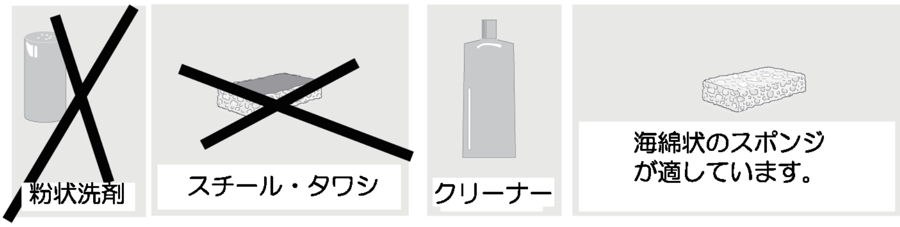
⚠ ご注意

◇ トッププレートが熱いうちに洗剤スプレーを吹きかけないで下さい。
洗剤成分が固まってあとが残り、取れにくくなることがあります。。

◇ 磨き砂、ラビング・コンパウンドでお手入れしないで下さい。

◇ オーブン・クリーナーなど強力な洗剤は使用しないで下さい。

◇ 油しみ、こぼれた食材がついたまま加熱すると煙、火災を起こすことがあります。
醤油、砂糖などがついたまま加熱すると固まってトッププレートが破損することがあります。必ず拭き取ってご使用下さい。



汚れの程度	お手入れのしかた	お手入れ用具
軽い汚れ	お湯に浸したタオルでふき取ってください。	普通のスポンジ
軽く焼き固まった汚れ	汚れた場所をお湯に浸したタオルで湿らせ、スポンジなどでこすりとってください。	普通のスポンジ
リング状に焼き固まった汚れ	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてから湿った柔らかい布でふき取ってください。仕上げにセラミック・クリーナーで表面を磨き乾いた布でふき取ってください。	セラミック・クリーナー
固く焼き固まったひどい汚れやプラスチックが溶けた固まり鍋の跡など	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてからスクレーパーで軽く削り取ってください。その後、丸めたアルミホイルにセラミック・クリーナーを付け、汚れ部をこすってください。仕上げに柔らかい布でクリーナーをふき取ってください。	スクレーパーとセラミック・クリーナー

故障かな？と思ったら

故障かなと思われたら、下記項目をお読みになって点検を行ってみて下さい。
点検後も正常に作動しない場合は決してご自分で修理を行わず、電源を切ってからお買い上げの販売店にご連絡下さい。

状　況	次のことをお確かめ下さい。
なべを置いて火力設定しても火力表示の数字が点滅する	●このIHコンロでは使えない鍋ではありませんか？ 鍋底にステンレス板の貼った鍋や鉄粉を溶着した鍋は使用できない場合があります。 ● 鍋底の直径は12cm以上ありますか？ ● 鍋の形状や材質によって使えない鍋があります。 詳しくは、9ページの”使える鍋、使えない鍋”を参照してください。
"F" > "2" > "1"などの表示が出て作動しない	● 初めてお使いの場合で"F43"の表示が出る場合は、コンセントの電圧が100Vの可能性があります。 ● "F21"や"F47"の表示が出る場合は、お近くに落雷などがあり本機を異常電圧から保護するために一時保護をしました。本機専用の電源ブレーカーを10秒間オフにして電源リセットをしてください。またはコンセントプラグを抜き、10秒後に差し直してください。
スイッチが入らない	● チャイルドロック状態になっていませんか？ ● 電源スイッチを入れてから調理ゾーンの選択は10秒以内に行ってください。10秒以上経過すると自動的に電源がオフになります。
音がする	● 本体内部冷却用ファンがときどき廻ります。 ● ハイパワーでご使用時、エネルギーを鍋に伝える音がブザーのような音として聞こえます。
"C" の表示をして止まった	● ガラストップが異常に過熱したか、内部装置が異常過熱しました。鍋をおろして、しばらく待ってからスイッチを入れて下さい。
"P" が点滅してパワー機能が長く使用できない	● パワー機能がお使いいただけるのは最大10分です。 10分ほど過ぎれば再度ご使用できます。
ビープ音がして突然加熱が止まった	● タッチスイッチ部が鍋、布、煮こぼれで覆われていませんか？煮こぼれを拭き取ってからスイッチを入れ直して下さい。

● タッチセンサースイッチは赤外線の反射を利用して指が触れたことを検知しています。
そのため、スイッチ部に太陽の光やスポットライトの光が直接当たる場所ではスイッチが入らないことがあります。

保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、販売店が所定の事項を記入の上お渡しします。
必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、据え付け日から１年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな？と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後６年です。
＊性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

製品仕様

電　　源	単相200V（50/60HZ共用）　30A コンセント接続
定格消費電力	5.8 kW ※
大きさ	幅 800 mm × 奥行 400 mm × 高さ 56 mm
質　量（重さ）	11.0 kg
火力調節	9 段階 ＋ パワー加熱機能
調理ゾーン	左中ヒーター　210 φ　1.9 kW（パワー加熱使用時 2.7 kW） 中小ヒーター　145 φ　1.0 kW（パワー加熱使用時 1.6 kW） 右大ヒーター※　170 φ　1.3 kW（パワー加熱使用時 1.7 kW） 270 φ　2.2 kW（パワー加熱使用時 2.9 kW）

※ 右大ヒーターは鍋底の大きさに応じて自動的に加熱ゾーンの大きさが変わります。

製造元

TEKA Küchentechnik GmbH
テカ　キッチンテクニック

Sechsheldener Strabe 122 35708 Haiger
Germany
☎ 0 27 71 / 8141-0
FAX 0 27 71 / 8141 - 10

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社

〒470-1121　愛知県豊明市西川町島原14-7
☎ 0562-93-1878　FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan